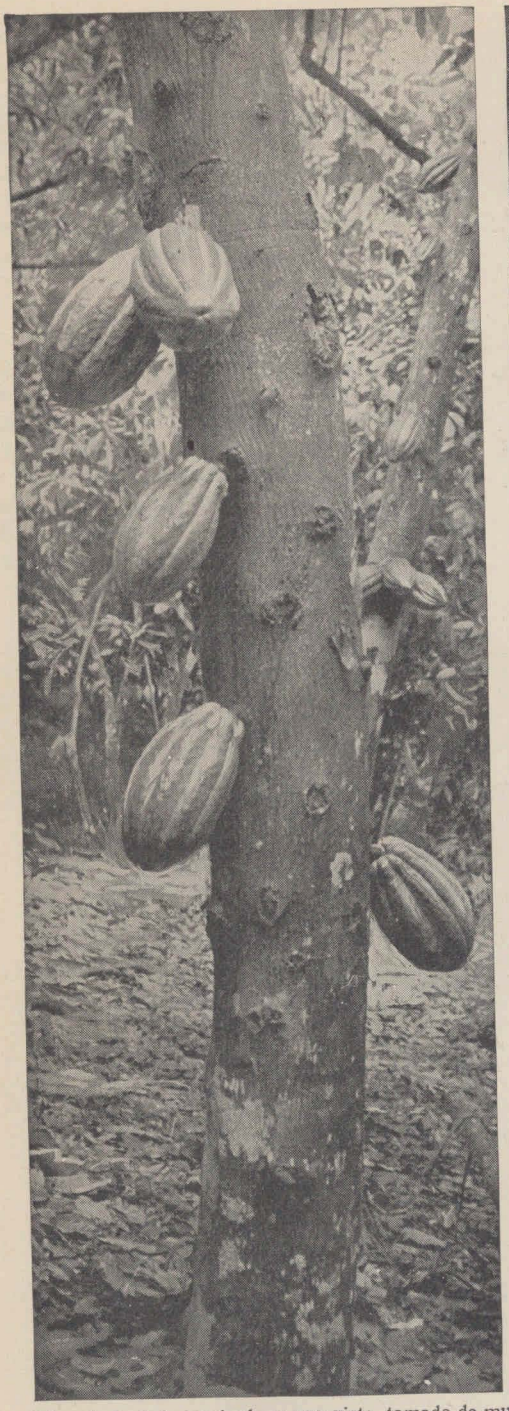
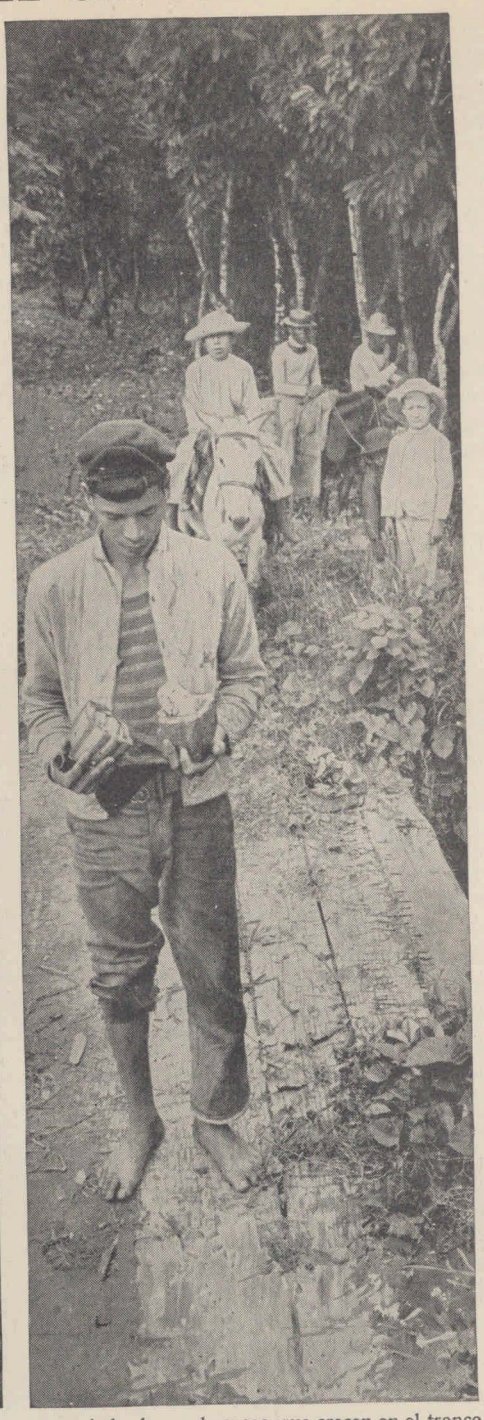
PROCEDENCIA DEL CHOCOLATE





El grabado de la izquierda es una vista, tomado de muy cerca, de las bayas de cacao, que crecen en el tronco del árbol. La fotografía se tomó en una plantación del Ecuador, que es uno de los países más importantes en el cultivo de este árbol. El cacao requiere clima muy cálido, suelo profundo y rico, y mucha humedad. Cuando los españoles cruzaron el Atlántico, advirtieron que los indígenas usaban el cacao, y lo introdujeron en España. El muchacho del grabado de la derecha muestra una baya abierta.

6792

BIBLIOTECA NACIONAL
DE MAESTROS

LA PASTILLA DE CHOCOLATE

SALÍA una niña de la tienda con un pedazo de una pastilla de chocolate entre los labios.

—¿Qué comes?—le preguntó un caballero amigo de su papá.

—Chocolate — respondió la niña, al tiempo que se le escapaba un chorrillo de saliva impregnada de esta substancia.

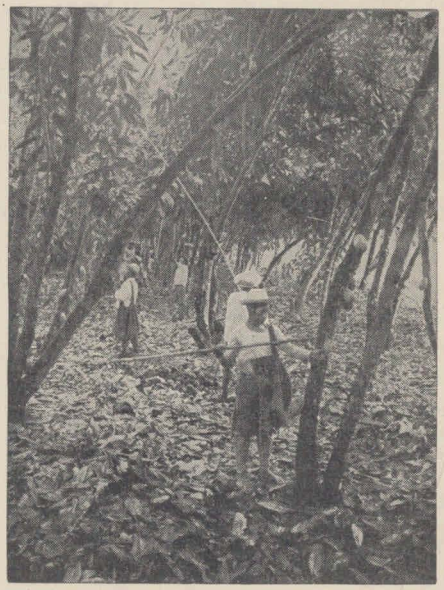
—¿Qué es chocolate?

Reflexionó la niña un momento, y luego contestó con gran ingenuidad:

—Una cosa buena para comer.

El caballero la tomó de la mano que no estaba untada de chocolate, y la llevó de paseo.

Empezando a caminar, le dijo:—Érase una vez un hombre, llamado Cristóbal Colón, el cual descubrió el gran continente denominado América. En este continente halló un árbol pequeño, el árbol del cacao, y en el cual, durante todo el año—cosa muy extraña — se veían capullos, frutos y flores. Los indios que habitaban en América recogían las bayas de este árbol, las abrían, sacaban las almendras en ellas contenidas, las secaban al sol y las comían, como tú comes esa pastilla de chocolate. Colón llevó a España algunas de esas almendras, y ahora en todo el mundo, los niños y las niñas entran en las confiterías con peniques y centavos, céntimos y pfennings, para salir a los pocos momentos comiendo el antiguo chocolate de los pobres indios.

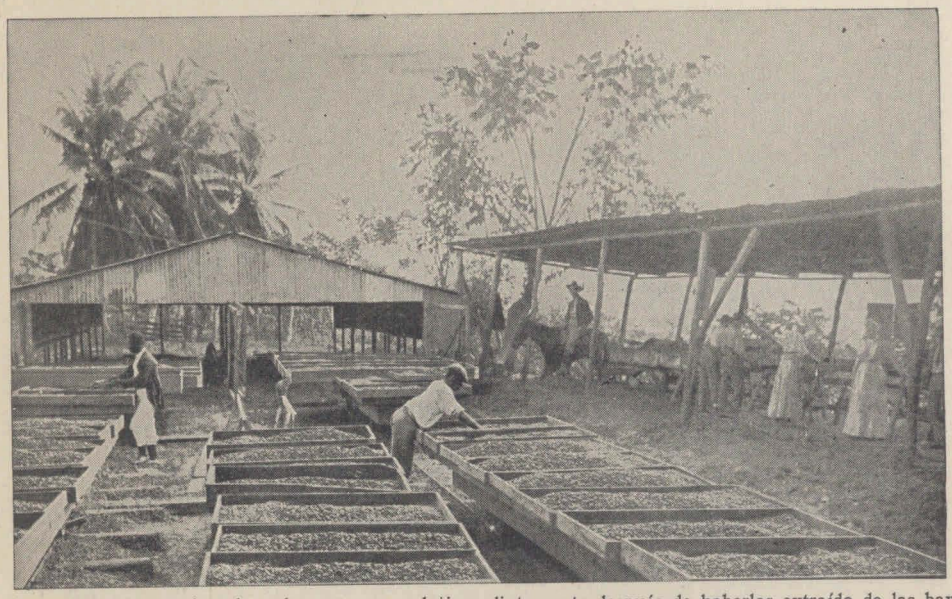


En la plantación de cacao que muestra el grabado, los indígenas se ocupan en cortar las bayas, desprendiéndolas de los troncos y ramas de los árboles. En el grabado de la página anterior, puede verse cómo se abren las bayas.

Si te preguntase alguien ahora, quién ha sido el hombre más grande que jamás ha existido, ¿no te apresurarías a exclamar, con tus labios manchados de chocolate, que fué Cristóbal Colón?

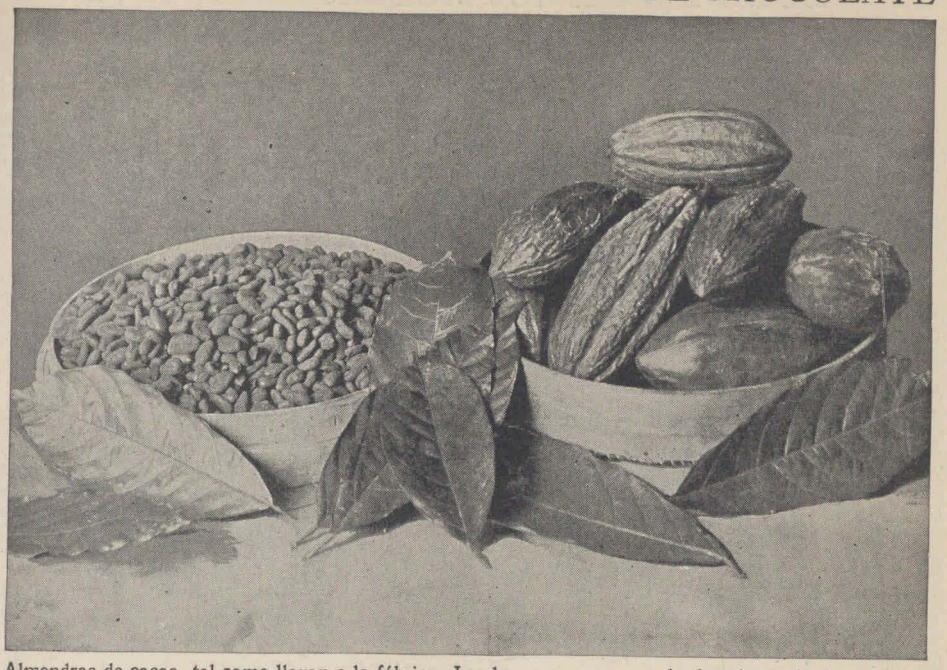
Cuando saboreas el chocolate, deberías pensar que eso que tanto te gusta fué, en un principio, la menuda almendra de una baya resistente producida por un arbolillo; que un negro, entonando canciones de su tierra, armado de un palo largo, provisto en su extremidad

de una especie de tijeras, cortó la baya, y la dejó, por espacio de un día, sobre la tierra caliente; que otro negro, con sombrero de paja y pantalones rayados, abrió la baya, sacó de ella la misma almendra que tú estás comiendo, la puso en un cesto y se lo llevó, cantando también típicos aires de su país, y lo dejó en tierra, aguardando a que estuviese la almendra en condiciones de ser empaquetada y colocada en una caja para mandarla así al tostadero. Si hubieses hecho un viaje para ir a comprar esa almendra al país donde crece, te habría costado no unos cuantos centavos, sino algunos centenares de pesos. Tus centavos ayudan a emplear a millares de peones, constructores de buques, ingenieros de ferrocarriles, fabricantes de cajas, marineros, mozos y trabajadores de fábrica, etc. Si todos los niños y adultos del mundo dejasen de comer y de usar chocolate, sobrevendría un pánico enorme en muchas de las Bolsas de Europa y América.

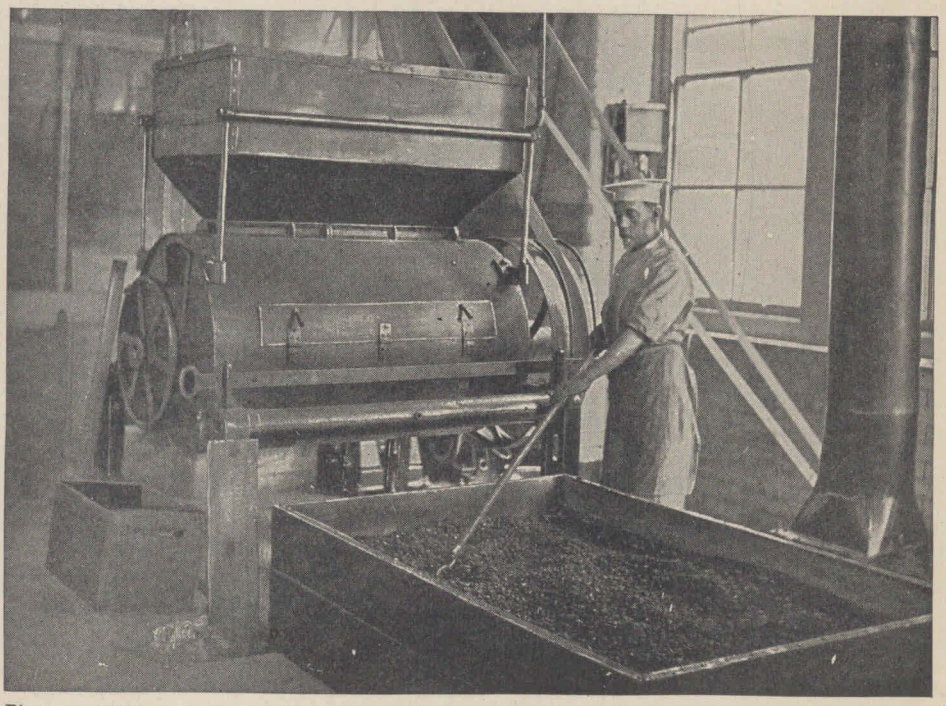


La operación de secar las almendras se emprende inmediatamente después de haberlas extraído de las bayas. Colocadas en cajas de poco fondo, se exponen a los ardores del sol, y se les da vueltas de cuando en cuando, a fin de que todas las almendras reciban la acción solar. Estas fotografías están tomadas en el Ecuador.

DE DONDE SE EXTRAE LA CREMA DE CHOCOLATE



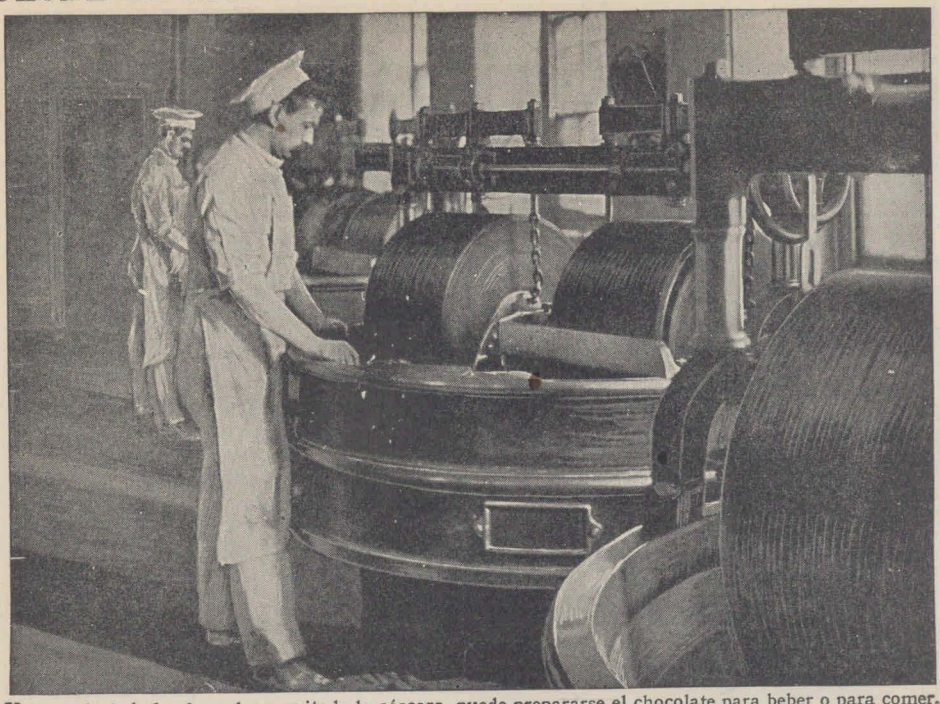
Almendras de cacao, tal como llegan a la fábrica. Las bayas que se ven a la derecha, todavía están por abrir; a la izquierda del grabado pueden verse las almendras.



El cacao pertenece a cierto género de arbolillos designados por un nombre griego (*Theobroma*), que significa « alimento de los dioses ». Sin embargo, la almendra del cacao, en su estado natural, no puede considerarse ni aún como alimento propio de seres humanos, porque en tal estado es aceitosa y amarga. De aquí que sea necesario mejorar previamente su sabor tostándola con gran cuidado. El grabado adjunto representa un obrero tostando las almendras.

6795
BIBLIOTECA NACIONAL
DE MAESTROS

DESDE EL MOLINO A LOS MOLDES DE CHOCOLATE



Una vez tostada la almendra y quitada la cáscara, puede prepararse el chocolate para beber o para comer. En el grabado adjunto se está fabricando el chocolate para las confiterías. El grano así tostado pasa al molino, del cual sale en forma de polvo; después se le mezcla azúcar fino, para darle un gusto agradable.

Tenemos ya la substancia del chocolate; pero, como todavía está en forma de polvo, es menester fundirlo a una elevada temperatura, hasta formar una pasta líquida, a fin de que las obreras puedan verterlo en moldes; de donde, después de haber tomado bonitas formas, se saca cuando ya se ha enfriado

BIBLIOTECA NACIONAL DE MADRID

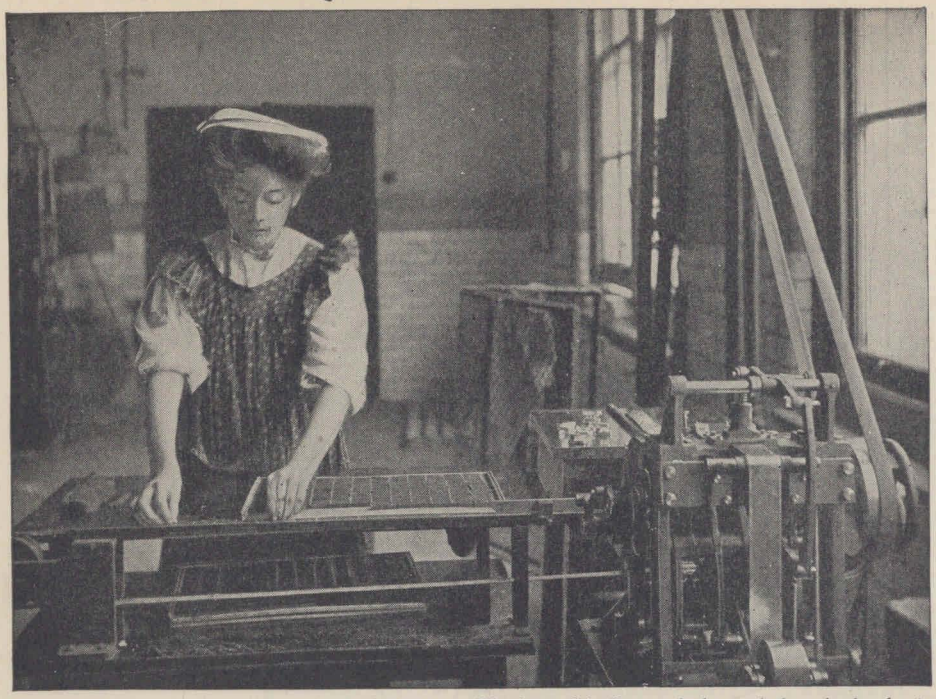
CÓMO SE DA AL CHOCOLATE ASPECTO ATRACTIVO

El buen chocolate ha de ser agradable a la vista, lo mismo que al pa adar. Las obreras le mezclan en pequeñas dosis una substancia dulce que hace de él un producto doblemente halagador.

Cuando son muchas las variedades del chocolate que se producen en una fábrica, es menester clasificarlas. Desde este momento el chocolate se halla en disposición de ser empaquetado o enviado en bandejas a las tiendas, donde se vende al por menor.

BIBLIOTECA NACIONAL
MAESTROS

LA MAQUINA DE ENVOLVER



Una obrera coloca el chocolate sobre una cinta movible, la cual lo lleva a lo largo de la máquina hasta una hoja de estaño, o de papel de plata, como vulgarmente se dice. La máquina realiza entonces una curiosa operación, envolviendo cada pieza de chocolate por separado.

El chocolate bueno siempre es agradable, pero lo parece mucho más si está colocado en una linda caja adornada de vistosas cintas.

6798

BIBLIOTECA NACIONAL
DE MAESTROS